

新シリーズ“ケーキバー”が登場！まるで濃厚なガトーショコラにかぶりつくような食体験 バー『木苺のガトーショコラ』

11月3日（火）より期間限定新発売！
～おいしさのヒミツと開発者インタビューを紹介～

ハーゲンダッツ ジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、社長：佐藤晃世）は、バー『木苺のガトーショコラ』を11月3日（火）より期間限定にて全国で新発売します。

今回は、まるでケーキにかぶりつくような贅沢感と満足感を楽しめる、新シリーズ「ケーキバー」を展開します。第一弾は、濃厚でビターな味わいのチョコレートアイスクリームに、ラム酒がほのかに香るチョコケーキ生地と甘酸っぱい木苺ソースを入れ、なめらかなチョコレートコーティングで包んだ一品です。濃密なチョコレートの味わいと木苺の酸味のアクセントが重なり合う、まるで本物のガトーショコラにかぶりつくような食体験をお楽しみいただけます。



開発担当者が語る商品の裏側！ ～バー『木苺のガトーショコラ』篇～

■まるで本物のガトーショコラにかぶりつくような、贅沢で重厚感のあるアイスクリームバー

ハーゲンダッツは、アイスクリームのおいしさを生み出すため、原材料の選定から製造に至るまで、すべての工程において品質へのこだわりを徹底的に追求し続けています。

本商品は、お客様に新たな食体験をお届けしたいという想いから、“しっとり食感”が特長の「ケーキバー」シリーズとして開発しました。第一弾として、濃厚な味わいが寒い季節にぴったりな「ガトーショコラ」に着目。チョコレートのおいしさを引き立てる酸味のアクセントとして木苺ソースを組み合わせました。濃厚な甘さと甘酸っぱさが絶妙に調和する、贅沢な味わいをご堪能ください。

★こだわりポイント①…チョコレートとミルクの味わいを両方楽しめるチョコレートアイスクリーム

チョコレートには様々な産地のカカオをブレンドした原料を使用。アイスクリームは、チョコレートの濃厚なビター感とミルクの味わいを両方楽しめる最適なバランスに仕上げました。コーティングには、力強いカカオの風味を楽しめるビターチョコレートを使用し、アイスクリームと心地よく溶け合う口どけと一体感を追求しました。

★こだわりポイント②…アイスクリームとのバランスまで追求した、“しっとり食感”のチョコケーキ

アイスクリームと一緒に味わっても、ケーキらしいしっとりとした食感を楽しめるよう、アイスクリームの水分とのバランスに着目し、ケーキの密度や水分の含み方を細かく調整しました。さらに、隠し味としてラム酒を使用し、チョコレートの濃厚なコクが引き立つ贅沢感のある味わいに仕上げました。

★こだわりポイント③…チョコレートのおいしさを引き立てる、甘酸っぱい木苺ソース

ソースには、アイスクリームやチョコレートコーティングに負けない力強いフルーツ感と酸味を持つ木苺を採用。酸味を強めた配合に調整し、最後まで飽きのこない上品な甘酸っぱさに仕上げています。



特設サイト：<https://www.haagen-dazs.co.jp/products/special/framboise-gateau-au-chocolat/>

■商品情報

【商品名】	ハーゲンダッツ バー『木苺のガトーショコラ』（期間限定）
【種類別】	アイスクリーム
【成分】	無脂乳固形分7.0%、乳脂肪分9.5%、卵脂肪分0.6%、 チョコレート脂肪分1.5%、植物性脂肪分0.9%（ケーキ）、果汁・果肉8% アルコール分0.1%未満
【原材料名】	ビターチョコレートコーティング（国内製造）、クリーム、脱脂濃縮乳、砂糖、 ラズベリーソース、洋酒入りチョコケーキ、卵黄、チョコレート、 ココアパウダー／植物レシチン、安定剤（ペクチン）、 バニラ香料、（一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む）
【内容量】	72ml
【価格】	373円（希望小売価格：消費税込み） ※軽減税率適用
【発売日】	2026年11月3日（火）
【販売先】	全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストア、デパート他

